BTO321TK
BTO641T
BTO742PET

Tables de cuisson
Vitrocéramique
Hobs
Glassceramic



Manuel d'installation et d'emploi
Installation and use manual

Tous nos compliments pour votre achat d'un produit Barazza !

Cet appareil de haute qualité vous accompagnera longtemps en cuisine en vous offrant d'excellentes prestations de manière sûre et fiable.

L'installation et l'utilisation de l'appareil sont simples et rapides.

Nous vous prions de lire attentivement ce manuel pour réaliser la bonne installation et la bonne utilisation de l'appareil, et pour le maintenir un bon état de fonctionnement.

Les symboles suivants permettent de faciliter la lecture du manuel :



Prescriptions importantes sur la sécurité individuelle et sur celle de l'appareil



Informations générales

Le fabricant se réserve le droit d'apporter, sans préavis, toutes les modifications qu'il jugera utiles à ses produits.
Les dessins, les schémas d'installation et les tableaux contenus dans ce manuel sont fournis à titre indicatif.

Les installations de branchement de l'édifice doivent être conformes aux normes nationales en vigueur.

Cet appareil est conforme aux prescriptions des directives communautaires 87/308/CEE du 2.6.87 sur la prévention et l'élimination des perturbations radio-électriques (transposée en Italie par le D.M. du 13.4.89), 89/336/CEE sur la compatibilité électromagnétique et 73/23/CEE sur la basse tension.
Les instructions contenues dans ce manuel ne sont valables que dans le pays d'installation de l'appareil.

Congratulations on purchasing a Barazza appliance!

This safe and reliable high-quality appliance can assist you in your work with long-lasting top-level performance.

It also has the added advantage of being quick and simple to install and easy to use.

Please read this manual carefully, as it provides important information for the correct installation and use of the appliance which will ensure its long-term efficiency.

The following symbols are used to assist you in reading this manual:



Important rules for personal safety and the safety of the appliance



General information

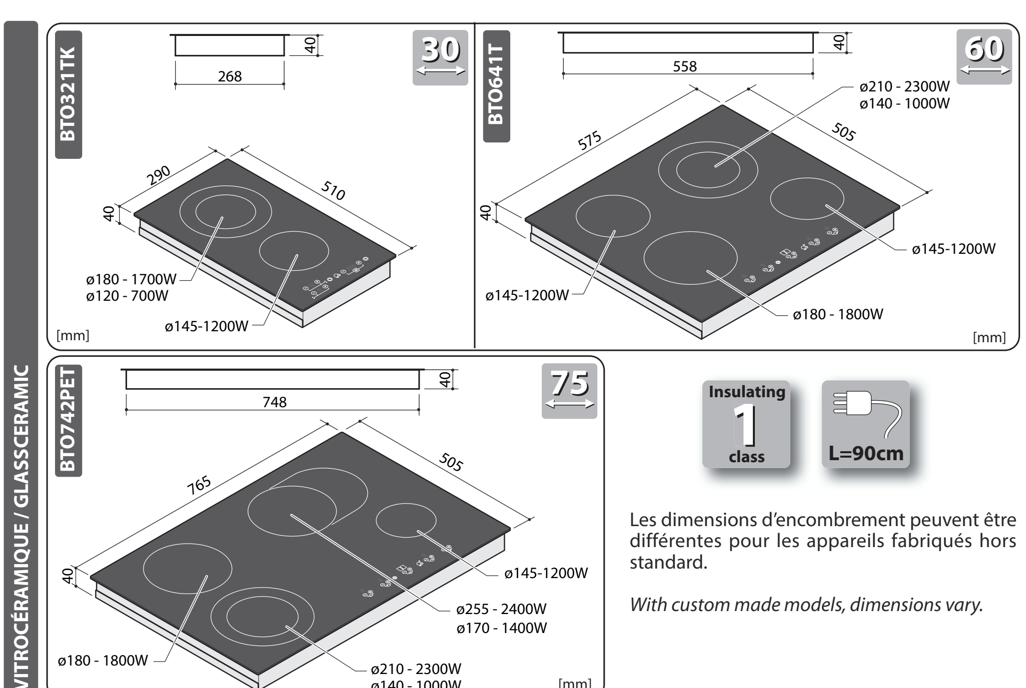
The manufacturer reserves the right to make any changes deemed suitable to the product without prior notice.
The drawings, installation diagrams and tables contained in this manual are approximate and for informational purposes only.

The systems for connecting the appliance must comply with current national regulations.

This appliance conforms to the EEC community guidelines 87/308 of 2.6.87 (acknowledged with Ministerial Decree of 13.4.89) on the prevention and elimination of radio interference, no. 89/336 on electromagnetic compatibility, 73/23 on low voltage.
The instructions in this booklet are valid only for the country of destination.

INDEX

INDEX



Les dimensions d'encombrement peuvent être différentes pour les appareils fabriqués hors standard.

With custom made models, dimensions vary.

Caractéristiques techniques	***Technical data***		
Tension	*Voltage*	V	Preset 220-230 monofase
Fréquence	*Frequency*	Hz	50
Longueur câble	*Cable length*	cm	90
VITROCÉRAMIQUE			
Puissance totale absorbée BTO321TK BTO641T BTO742T	*Total absorbed power* *BTO321TK* *BTO641T* *BTO742T*	kW	2,9 6,4 7,6
Type de câble BTO321TK BTO641T BTO742PET	*Cable type* *BTO321TK* *BTO641T* *BTO742PET*		H05V2V2-F 3x1,5 mm² 3x2,5 mm² 3x2,5 mm²

INSTALLATION

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lire attentivement le manuel d'emploi avant l'installation et/ou l'utilisation de l'appareil et le ranger dans un lieu accessible à tous les utilisateurs pour permettre toute consultation ultérieure; en cas de cession ou de vente de l'appareil, veiller à bien remettre ce manuel au nouvel utilisateur pour l'informer sur l'installation, sur l'utilisation et sur les consignes de sécurité de l'appareil.

⚠ L'installation et les interventions sur l'appareil (entretien extraordinaire, etc..) ne doivent être effectuées **que par du personnel qualifié** conformément aux indications contenues dans le manuel.
Les installations de branchement et les locaux doivent être conformes aux normes de sécurité en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil (interrupteur de protection et disjoncteur, installation de mise à la terre, équipotentiel, etc.).
Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des prescriptions.

⚠ Pendant les opérations d'installation, d'entretien ou de réparation, éteindre toujours l'interrupteur électrique principal, débrancher la prise de courant et fermer les robinets d'alimentation du gaz.

⚠ L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation en plein air.

⚠ Le bord des appareils pouvant résulter particulièrement coupant, il faut les manipuler avec précaution et en utilisant des équipements de protection individuelle appropriés (chaussures de sécurité, gants, etc...).

INSTALLATION

SAFETY WARNINGS

Read this instruction booklet carefully before installation and/or use of the appliance *and keep it handy so that all the users can consult it; if you give away or sell the appliance, please ensure that you give this booklet to the new user so that he can be informed about its installation, use and safety rules.*

⚠ *The installation and any interventions on the appliance (special maintenance, etc.) must be carried out* ***by qualified personnel only****, as specified in this booklet.*
The connection systems and installation rooms must be suitable and satisfy the safety standards in force in the country of use (protective isolating switch, earthing system, equipotential system, etc.).
The manufacturer will not be held liable if the above requirements are not satisfied.

⚠ *During installation, maintenance or repair work, always switch off the main electrical switch and remove the connection plug from the socket.*

⚠ *The appliance is not designed for outdoor use.*

⚠ *Appliances may have sharp edges; handle them with caution and use personal safety equipment (protective shoes, safety gloves, etc.).*

CONTRÔLE ET MISE EN PLACE

Après avoir déballé l'appareil et avoir retiré le matériel d'emballage et les pellicules de protection des surfaces, contrôler l'absence de défauts apparents : en cas de vices, ne pas installer l'appareil, mais contacter le revendeur dans les 8 jours suivant la réception, et lui communiquer les données indiquées sur la plaque de matricule de l'appareil et les problèmes constatés (fig. 1).

Attention ! Ne pas laisser le matériel d'emballage sans surveillance (sachets, polystyrène, etc...) car il constitue un risque potentiel de danger pour les enfants et les animaux (danger d'étouffement).

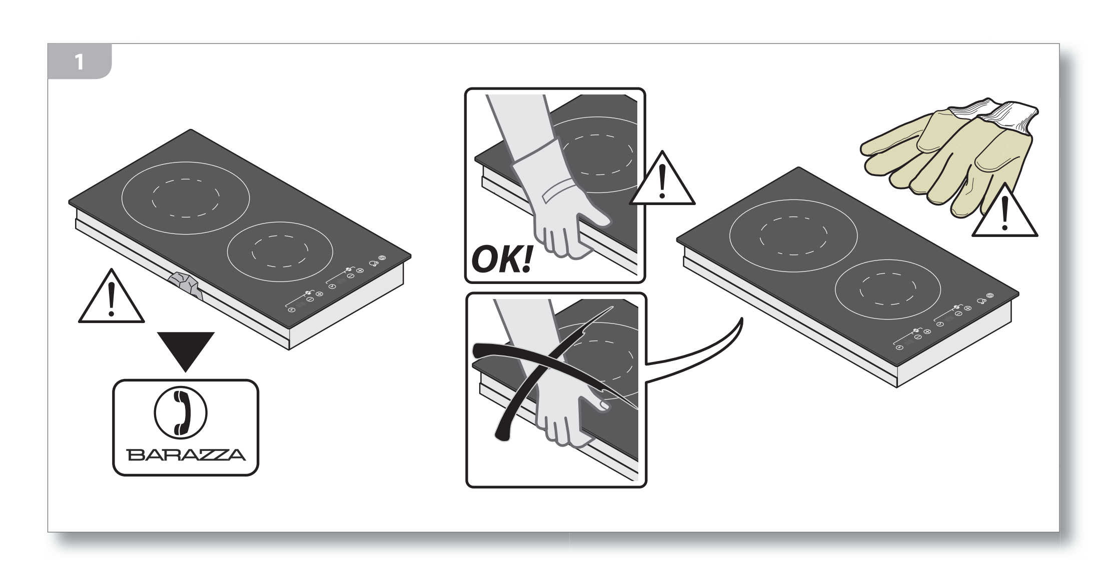
Dûment muni d'équipements de protection individuelle, transporter l'appareil sur le lieu d'installation (fig. 1) et en prenant toutes les précautions nécessaires pour ne causer aucun dommage à l'appareil, aux biens, aux personnes ou aux animaux.

CHECKS AND HANDLING

After having unpacked the appliance and removed all the packing materials and protective films from the surfaces, check for any anomalies: if you find an anomaly, do not proceed with the installation but contact your retailer within 8 days, reporting the data provided on the appliance's data plate and describing the problems you found (figure 1).

Attention! Do not leave the packing materials (plastic bags, polystyrene, etc.) unattended, as they are a potential hazard for children and animals (danger of suffocation).

Move the appliance to the installation location using appropriate personal safety equipment (figure 1) and adopting all the precautions necessary to prevent damage to the appliance, people, animals and property.



ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE

Attention ! Éliminer les pièces d'emballage conformément aux normes en vigueur dans le pays d'installation.

Composition de l'emballage :

- carton
- polyéthylène/polypropylène : pellicule externe, sachet du manuel d'emploi
- polystyrène expansé : protections anti-choc.

DISPOSAL OF THE PACKAGING

Attention! Dispose of the packaging in compliance with current regulations in the country where the appliance is installed.

Package composition:

- *cardboard*
- *polyethylene/ polypropylene: outer packaging film, instructions bag*
- *expanded polystyrene: impact protections.*

CHOIX DU LIEU D'INSTALLATION

Caractéristiques du lieu d'installation

Les appareils doivent être installés dans des locaux appropriés, ayant une température maximale de 25 °C et un taux d'humidité maximum de 60% ; les locaux doivent répondre aux normes de sécurité en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil (interrupteur de protection et disjoncteur, installation de mise à la terre, équipotentiel, etc.). Les appareils ne sont pas adaptés à l'installation en plein air ni à l'exposition aux agents atmosphériques et aux intempéries. Les appareils peuvent être montés sur des meubles fabriqués avec des matériaux résistants à la chaleur.

Une table de cuisson encastrée au ras du plan de travail n'est adaptée qu'aux bases en pierre naturelle (granit, marbre), bois massif et carrelées.

Pour les plans de travail dans d'autres matériaux, demander au fabricant s'ils sont adaptés à l'encastrement de tables de cuisson au ras du plan de travail.



Ventilation

La distance entre la table de cuisson et les meubles de cuisine ou les autres appareils encastrés doit assurer une ventilation et une évacuation de l'air suffisantes (fig. 2). Ne pas utiliser la table de cuisson si le processus de pyrolise du four est en cours.

INSTALLATION SITE CHOICE

Installation site characteristics

The appliances must be placed in suitable interior locations with a maximum temperature of 25°C and maximum humidity of 60%; the locations must satisfy the safety standards in force in the country of use (protective isolating switch, earthing system, equipotential system, etc.). The appliances are not designed for outdoor use, to be exposed to the elements or bad weather conditions. Appliances may be assembled onto units made of heat-resistant materials A built-in hob, flush with the worktop, is only suitable with natural stone (granite, marble), solid wood and tiled bases.

In the instance of bases made from other materials, please ask the manufacturer whether they are suitable for flush hobs.



Ventilation clearance

The clearance between the hob and the kitchen units or other built-in appliances must ensure there is sufficient ventilation and a sufficient air outlet (figure 2).

Do not use the hob if the oven is performing a pyrolysis process.

2

min. 70 cm
AIR
AIR
AIR

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

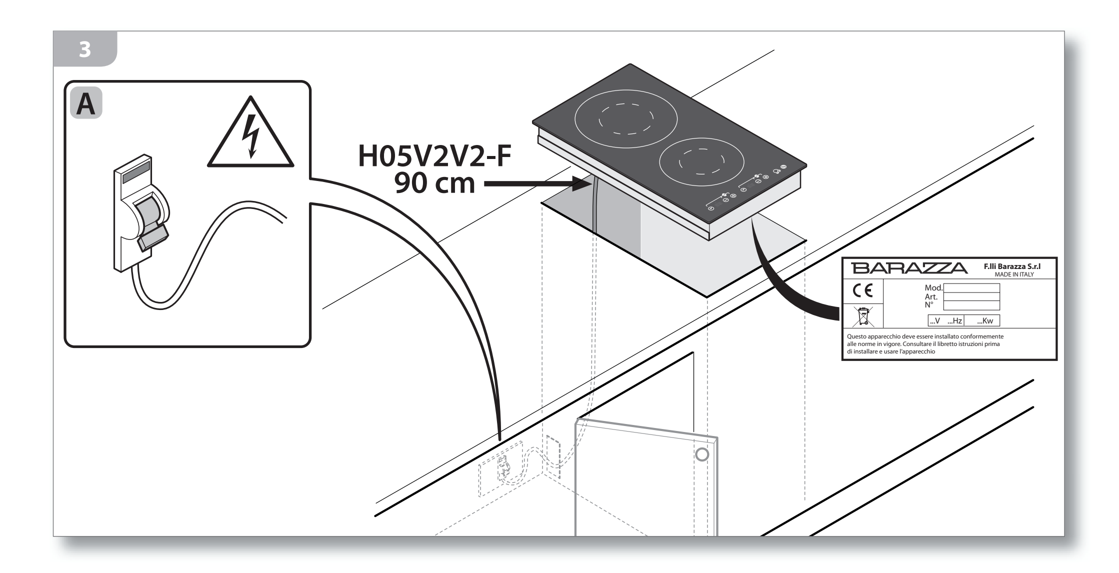
Avant de brancher l'appareil, vérifier que la tension et la fréquence indiquées sur la plaque des caractéristiques correspondent à celles du réseau électrique.
L'appareil livré est équipé d'un câble d'alimentation (H05V2V2) de 90 cm de long à brancher directement sur le réseau électrique (fig. 3a): dans ce cas, il faut installer un dispositif de coupure omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts en mesure de couper entièrement le courant dans les conditions de la catégorie de surtension III.
La prise de courant et l'interrupteur omnipolaire doivent être conformes et rester accessibles même en cas d'appareil encastrable. Si l'appareil est installé en combinaison à un four, le branchement des deux appareils doit être indépendant pour des motifs de sécurité électrique.

Le câble d'alimentation **NE DOIT PAS** :
- résulter écrasé ou entortillé ;
- entrer au contact de liquides, d'objets chauds ou coupants, de substances corrosives ;
- atteindre, en quelque point de sa longueur, une température dépassant de 50 °C la température ambiante ;
- être remplacé par un câble de type différent (voir "Caractéristiques techniques" page 4) ou par un câble non conforme ;
- être raccordé à une rallonge.

CONNECTION TO THE POWER MAINS

Before making the connection, make certain that the voltage and frequency indicated on the data plate match those of the power supply system.
The appliance is supplied with a 90cm-long power cord (H05V2V2) to be directly connected to the distribution network (fig. 3a): *in this case an omnipolar disconnecting switch must be provided, with a minimum opening of the contacts that allows complete disconnection in category III overvoltage conditions.*
Both the power outlet and omnipolar switch must be up to standard and located in a position which is accessible even after the appliance is installed.
If the appliance is installed together with an oven, the connection of the two appliances must be independent for electrical safety reasons.

The power cord must ***NOT***:
- *be crushed or rolled up;*
- *come into contact with any type of liquid, sharp or hot objects or corrosive substances;*
- *reach, at any point, a temperature which is 50°C higher than the room temperature;*
- *be replaced with a different type of cable (see "Technical data" on page 4) or with a cable which is not up to standard;*
- *be lengthened with extensions.*



REMPLACEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION

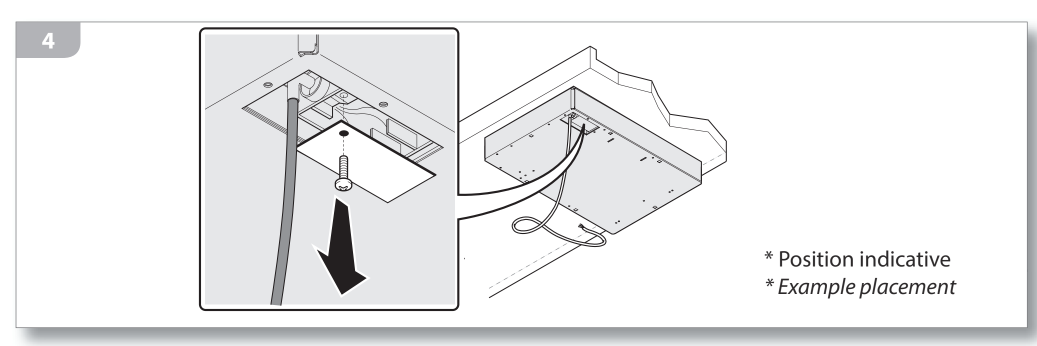
Si nécessaire, le câble d'alimentation devra être remplacé par un câble de type identique (voir "Données techniques" page 5) en conformité aux normes en vigueur dans le pays d'installation.

Si l'appareil est déjà branché, le débrancher de l'alimentation électrique.
Pour accéder aux branchements électriques, retirer le petit couvercle du bornier en dévissant la vis de blocage (fig. 4).
Détacher le vieux câble du bornier et le retirer; brancher le nouveau câble (uniquement de type H05V2V2-F) aux bornes correspondantes N - L - Terre.
Bloquer le nouveau câble avec le serre-câble prévu à cet effet, puis refermer le bornier en revissant le couvercle.

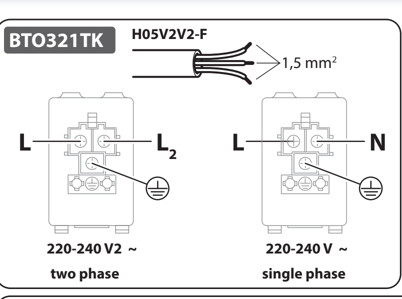
POWER CORD REPLACEMENT

If necessary, the power cord can be replaced with an identical type (see "Technical data" on page 5) in compliance with current regulations in the country where the appliance is installed.

If the appliance is already connected, disconnect the electrical power.
To access the electrical connections, remove the cover from the terminal board by unscrewing the screws (figure 4).
Disconnect the old cord from the terminals and remove it; connect the new cord (only the H05V2V2-F type) into the respective terminals N - L - Earth.
Cover the new cord with the appropriate cord holder and re-close the terminal, replacing its cover.

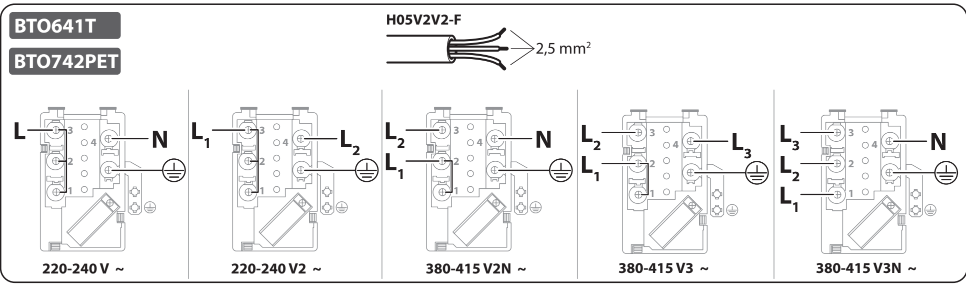


VITROCÉRAMIQUE / GLASSCERAMIC



Les tables de cuisson sont prédisposées pour être branchées sur un réseau domestique d'une tension de 220V monophasée. Il est toutefois possible d'adapter l'appareil à une tension différente en suivant les indications du schéma suivant.

The hobs are pre-arranged for connection to a domestic single-phase voltage power supply of 220V; you can adapt the appliance to a different voltage value by following the instructions provided in the diagram below.

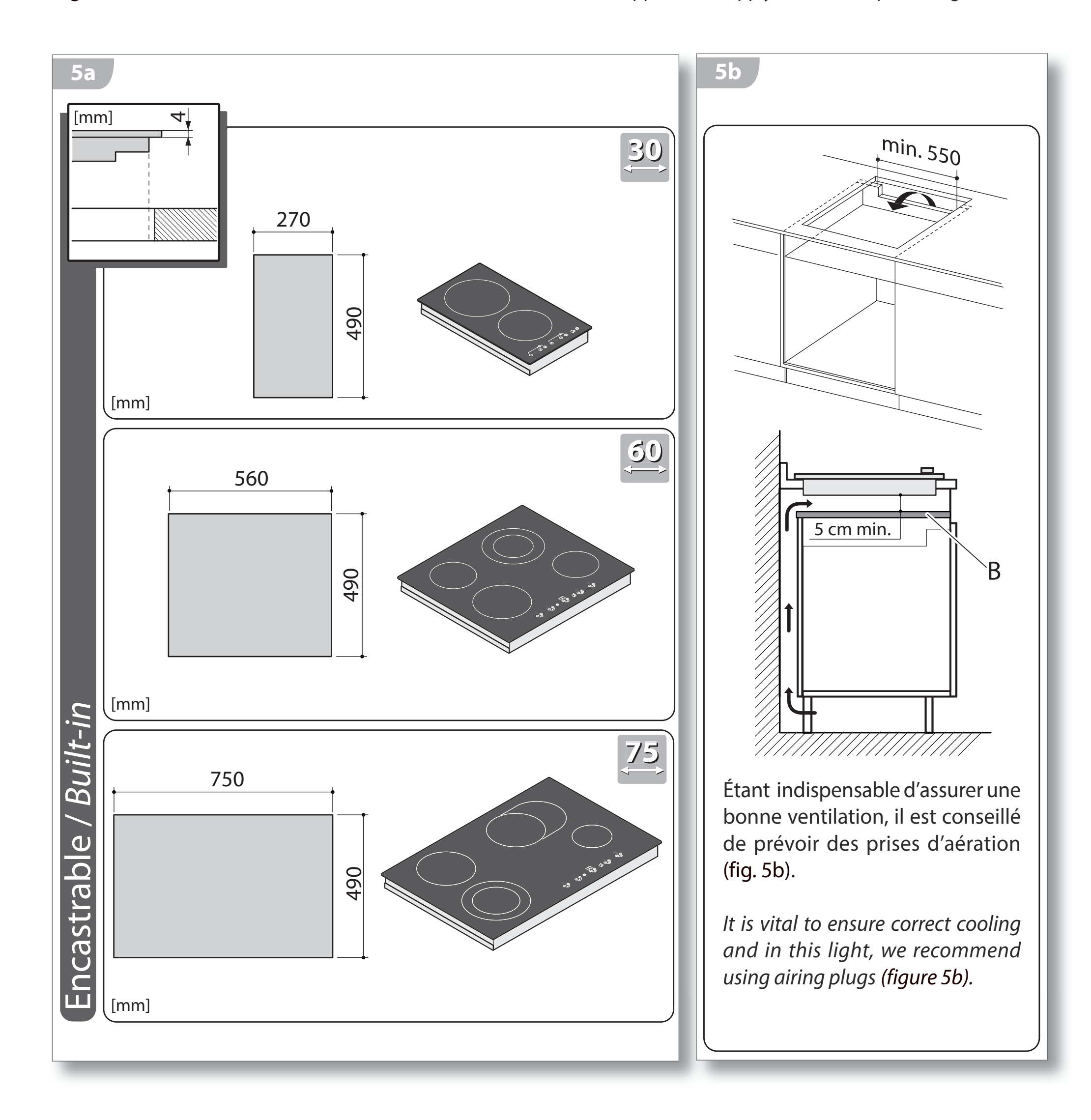


INSTALLATION DE L'APPAREIL ENCASTRABLE

Vérifier le bon état et la stabilité du meuble destiné à accueillir l'appareil (Norme DIN 68930).
Découper le plan de travail selon les mesures indiquées fig. 5a ; si l'appareil est encastré au-dessus d'un four, il faut installer un panneau de séparation **(B)** à une distance d'au moins 2 cm du fond de l'appareil, panneau qui devra être perforé dans la partie postérieure pour le passage de l'alimentation électrique de l'appareil (fig. 5b).

BUILT-IN UNIT INSTALLATION

Make certain that the cabinet in which you will be installing the appliance is in perfect condition and completely stable (Standard DIN 68930).
*Prepare an embedded hole with measurements as specified in figure 5a; if the appliance is to be installed above an oven, it is also necessary to provide an isolating panel **(B)** with a distance of at least 2 cm from the base of the appliance; the isolating panel must be placed under the appliance to allow for the appliance's supply of electrical power (figure 5b).*



Étant indispensable d'assurer une bonne ventilation, il est conseillé de prévoir des prises d'aération (fig. 5b).

It is vital to ensure correct cooling and in this light, we recommend using airing plugs (figure 5b).

TABLES DE CUISSON À ENCASTREMENT

Mettre sur le plan de travail une bande de joint (fig. 6B dét. 1).

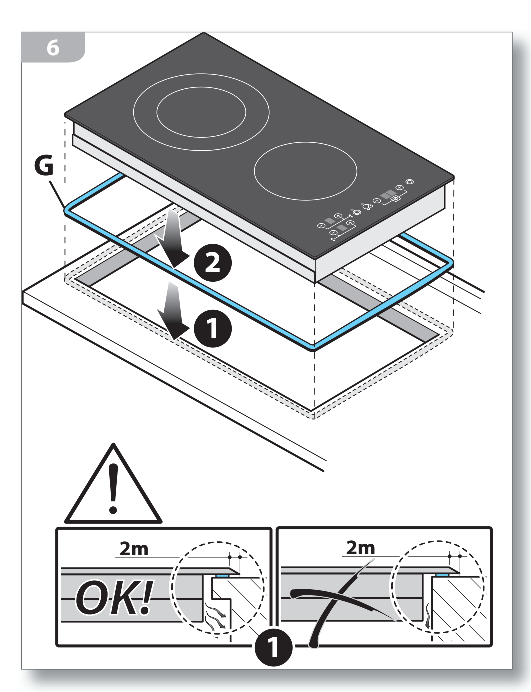
Puis, poser l'appareil sur le trou d'encastrement (fig. 6B dét. 2) en le bloquant avec les vis et les brides fournies (fig. 7 dét. 2) .

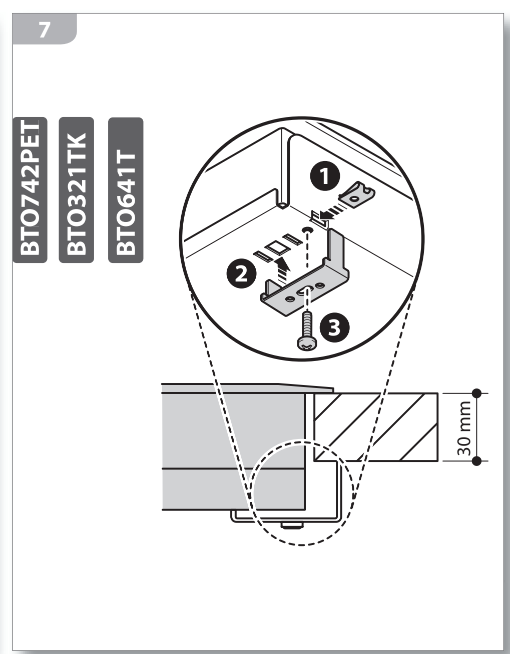
Le système de fixation des appareils fabriqués hors standard est personnalisé.

EMBEDDED SURFACES

Place a protective seal on the work surface (figure 6B part. 1). Subsequently, arrange the appliance above the embedded hole (figure 6B - part 2) secure it using the screws and brackets provided (figure 7).

With custom made models, assembly is personalised.





UTILISATION

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

POUR UNE BONNE UTILISATION EN TOUTE SÉCURITÉ

Cet appareil a été conçu et fabriqué uniquement pour la cuisson d'aliments. Tout autre emploi doit être considéré inapproprié et par conséquent potentiellement dangereux pour les personnes, les biens et les animaux. En outre, un autre emploi pourrait endommager l'appareil de manière irréparable: dans ce cas, la garantie déchoit et le fabricant décline toute responsabilité.

Fermer toujours l'interrupteur électrique omnipolaire avant toute opération de nettoyage ou en cas d'inutilisation prolongée.

Vérifier que toutes les manettes soient en position "0 - - extinction" en fin d'utilisation.

Si la surface de la table de cuisson résulte ébréchée, éteindre l'appareil et le débrancher du réseau électrique pour éviter le risque de secousses électriques.

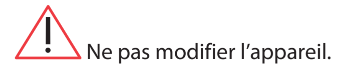
L'appareil n'est pas conçu ni fabriqué pour fonctionner moyennant un timer externe ou par un système de contrôle à distance séparé.

En cas d'anomalie, ne pas utiliser l'appareil et contacter un centre d'assistance agréé en communiquant les données de la plaque de matricule.

Cet appareil n'est pas adapté pour être utilisé par des enfants et/ou des personnes ayant des difficultés physiques, sensorielles ou mentales, ou en cas de manque d'expérience et de connaissance, sauf si la personne responsable de leur sécurité est en mesure de les superviser ou de les instruire sur l'utilisation de l'appareil.

Les enfants doivent être surveillés pour les empêcher de jouer avec l'appareil ou avec des pièces de l'appareil.

Ne pas utiliser de produits spray à proximité de l'appareil quand celui-ci est en fonction.


Ne pas modifier l'appareil.

USAGE

SAFETY WARNINGS

FOR SAFE AND CORRECT USE

This appliance has been designed and manufactured exclusively for cooking food. Any other use is considered improper and thus potentially hazardous for people, animals and property. Furthermore, it may permanently damage the appliance: in this case, the Manufacturer will not be held liable and the Guarantee will be void.

Always disconnect the appliance from the power supply using the omnipolar switch before carrying out any cleaning operations or when the appliance will not be used for an extended period.

Make sure that all the knobs are turned to "0 - off" when you finish using the appliance.

If the surface of the hob is cracked, turn off the appliance and disconnect from the electrical main in order to avoid any possible electric shocks.

The appliance was not designed and manufactured to be controlled by an independent timer or a separate remote control system.

If you should note any anomalies, do not use the appliance but contact an authorized Service Centre and report the data indicated on the data plate.

This appliance is not suited for use by persons (including children) with physical, sensorial or mental difficulties or lacking proper experience and knowledge, unless supervised or instructed on the use of the appliance by the person responsible for their safety.

Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance or parts of it.

Do not spray aerosols in the vicinity of this appliance while it is in operation.


Do not modify this appliance.

 **Danger d'incendie !**
Ne pas utiliser l'appareil comme plan d'appui.

 La zone située près de l'appareil pourrait résulter particulièrement chaude. Il faut donc adopter des mesures de précaution en cas d'installation dans cette zone de prises de courant, de câbles électriques et de tout autre matériel inflammable ou sensible à la chaleur

 **Danger de surchauffe!**
Ne poser aucun objet ferromagnétique de grande taille sur la surface en verre de l'appareil (ex : plaques de four) ni autres objets métalliques tels que couverts ou couvercles.

 ***Fire hazard!***
Do not use the appliance as a support surface.

 *The area near the appliance may become very hot, so take precautions when positioning power outlets, other household appliances, electrical cables, hoses and any heat-sensitive or flammable material in this area.*

 ***Overheating hazard!***
Do not rest large ferromagnetic objects (e.g. baking trays) or metal objects such as cutlery or lids on the glass surface of the appliance.

POUR LA CUISSON

 **Danger d'incendie !**
Si de l'huile ou de la graisse devaient prendre feu, ne pas éteindre les flammes avec de l'eau mais les étouffer avec un chiffon humide ou autre matériel similaire, et alerter rapidement les sapeurs-pompiers.

 **Danger d'incendie !**
Ne pas revêtir l'appareil ou des parties de celui-ci de feuilles d'aluminium ou de matériel similaire.

 **Danger d'explosion !**
Ne jamais chauffer sur l'appareil des boîtes en fer-blanc ou des récipients fermés hermétiquement, car la surpression générée par la chaleur pourrait les faire exploser en causant de graves blessures corporelles.

Surveiller l'appareil pendant toute la durée de son fonctionnement.

Après l'emploi, éteindre la table de cuisson avec le dispositif de commande, sans tenir compte du détecteur de casseroles.

 Pendant les opérations de cuisson, veiller à prendre toutes les précautions pour ne pas rayer la plaque de cuisson.

FOR COOKING

 ***Fire hazard!***
In the case where fats or oils lead to fire, never put out flames with water, instead suffocate the flames using a moist dishcloth or a similar material and immediately call the fire services.

 ***Fire hazard!***
Do not cover the appliance or parts of the appliance with aluminium foil or similar material.

 ***Explosion hazard!***
Never heat up tin cans or hermetically closed containers on the appliance; the excess pressure generated by the heat may cause containers to explode, consequently leading to serious personal injury.

Monitor the appliance during the entire time it is in operation.

Once you have finished using the cooking zone, turn it off using the control device; do not simply rely on the pot detector.

 *During cooking operations, always abide by all possible precautions in order to avoid scratching the cooking surface.*

AVANT DE COMMENCER

CONNAÎTRE L’APPAREIL

Légende

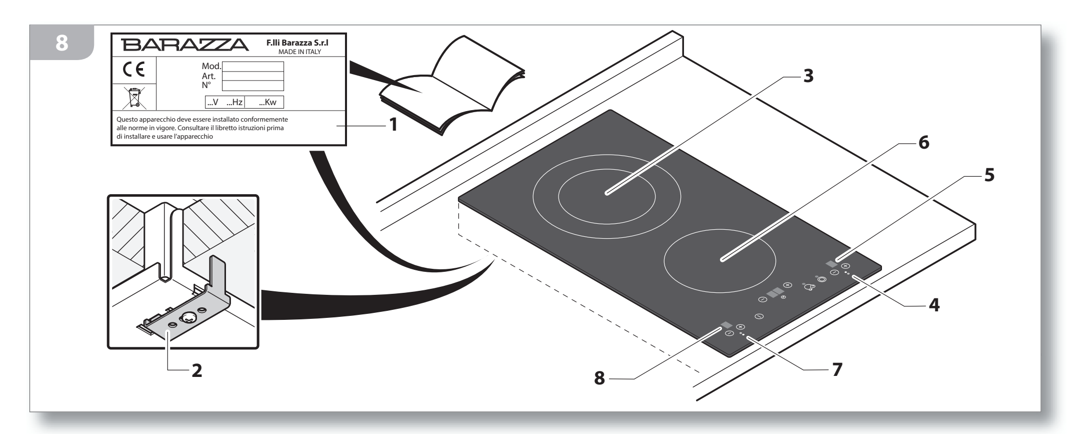
1 plaque de matricule
2 bride de fixation
3 zone de cuisson 1
4 touche de réglage de la puissance zone 1
5 valeur lumineuse : indique le niveau de puissance réglé pour la zone 1
6 zone de cuisson 2
7 touche de réglage de la puissance zone 2
8 valeur lumineuse : indique le niveau de puissance réglé pour la zone 2

BEFORE STARTING

UNDERSTANDING THE APPLIANCE

Key

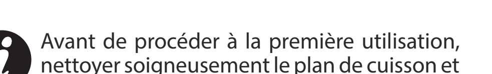
1 data plate
2 mounting bracket
3 cooking zone 1
4 cooking zone 1 regulator knobs
5 light indicator: displays the zone 1 set power level
6 cooking zone 2
7 cooking zone 2 regulator knobs
8 light indicator: displays the zone 2 set power level



BON À SAVOIR



Ce manuel fournit des indications sur le fonctionnement et l’entretien de différents modèles d’appareil ; suivre les indications spécifiques du modèle en votre possession.
Les modèles sont faciles à reconnaître sur la base de l’esthétique de la position des brûleurs ou en consultant la plaque de matricule (voir son emplacement fig. 8).



Avant de procéder à la première utilisation, nettoyer soigneusement le plan de cuisson et ses éléments comme indiqué au chap. “Entretien ordinaire” page 30.
Lors des premières utilisations, l’appareil pourrait dégager de la fumée et une odeur désagréable : ceci est dû à la combustion des graisses de fabrication utilisées, aérer le local.

USEFUL INFORMATION



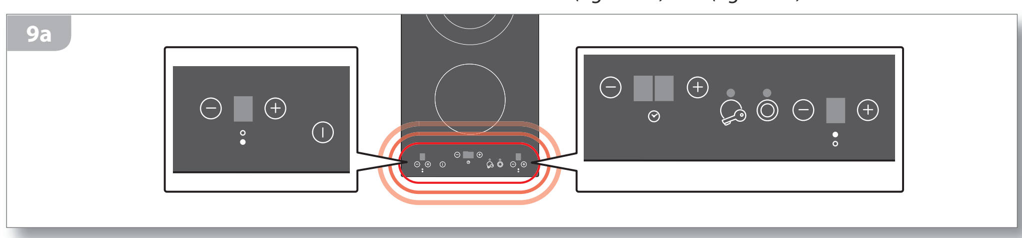
This booklet provides information about the operation and maintenance of various appliance models; follow the information specific to your appliance.
The appliance can be easily recognised based on the appearance of the burner positions or from the data plate (for its position see figure 8).

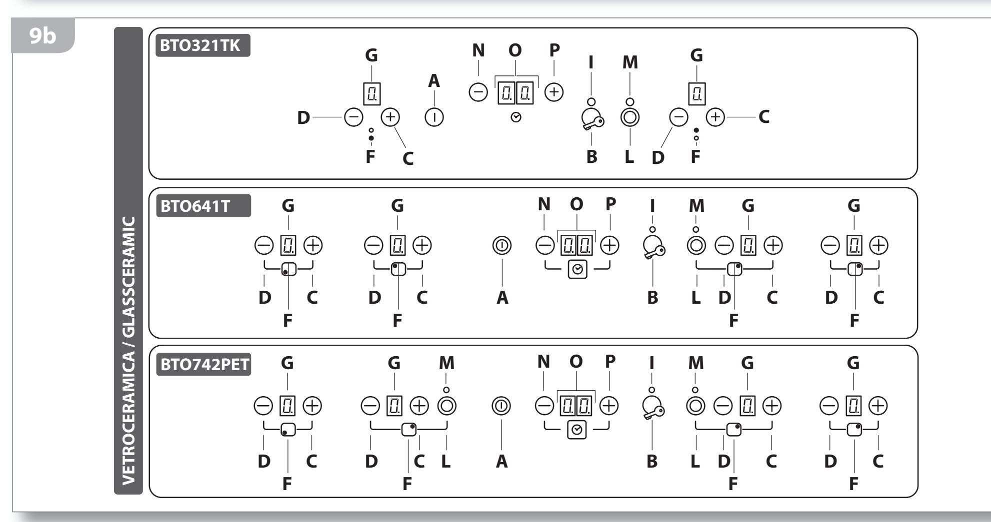


Before using the appliance for the first time, carefully clean the appliance including its components as specified in the chap. “Routine Maintenance” on page 30.
During this time the appliance may emit smoke or unpleasant odours (due to the burning of the grease used in the factory processing of the appliance), so the room should be aired well during its operation.

BANDEAU DE COMMANDE

Pour déterminer le point de cuisson correspondant aux touches à utiliser, consulter le repère sérigraphié y placé à côté, lequel indique clairement les zones de cuisson (fig. 9a) et (fig. 9b)





A **Touche ON - OFF:**
allume et éteint l'appareil

B **Touche clé:**
active le verrouillage du bandeau de commande/sécurité enfants

C **Touche augmentation:**
augmente la puissance de la zone de cuisson

D **Touche diminution:**
diminue la puissance de la zone de cuisson

F **Indication de la zone de cuisson**

G **Écran zone de cuisson:**
indique la puissance ou le Timer relatif à la zone de cuisson

I **Témoin touche clé:**
s'allume lorsque la fonction verrouillage/sécurité est activée

L **Touche deuxième zone de cuisson (EN OPTION):**
active la deuxième zone de cuisson externe

M **Témoin deuxième zone de cuisson (EN OPTION):**
s'allume lorsque la fonction deuxième zone est activée

N **Touche diminution Timer (EN OPTION):**
diminue le temps de programmation du Timer

O **Écran Timer (EN OPTION):**
indique le temps résiduel de la cuisson programmée

P **Touche augmentation Timer (EN OPTION):**
augmente le temps de programmation du Timer

CONTROL PANEL

In order to determine which keys controls which cooking zone, consult the silk-screen printing which appears next to the keys, which clearly and definitively identifies the zone (figure 9a) and (figure 9b).

A ***ON - OFF key:***
switch the appliance on and off

B ***Control Panel Lock key:***
activate safety function/child lock

C ***Plus key:***
increase power level of cooking zone

D ***Minus key:***
reduce power level of cooking zone

F ***Cooking zone instructions***

G ***Cooking zone display:***
cooking zone display (e. g. power, timer)

I ***Control Panel Lock LED:***
the light is on when control lock is active

L ***Second zone (OPTIONAL):***
activate second cooking zone

M ***Second zone LED* (OPTIONAL):**
the light is on when second zone is active

N **Timer Minus key (OPTIONAL):**
decrease timer value

O **Timer Display (OPTIONAL):**
display timer countdown

P **Timer Plus key (OPTIONAL):**
increase timer value

UTILISATION DE L'APPAREIL

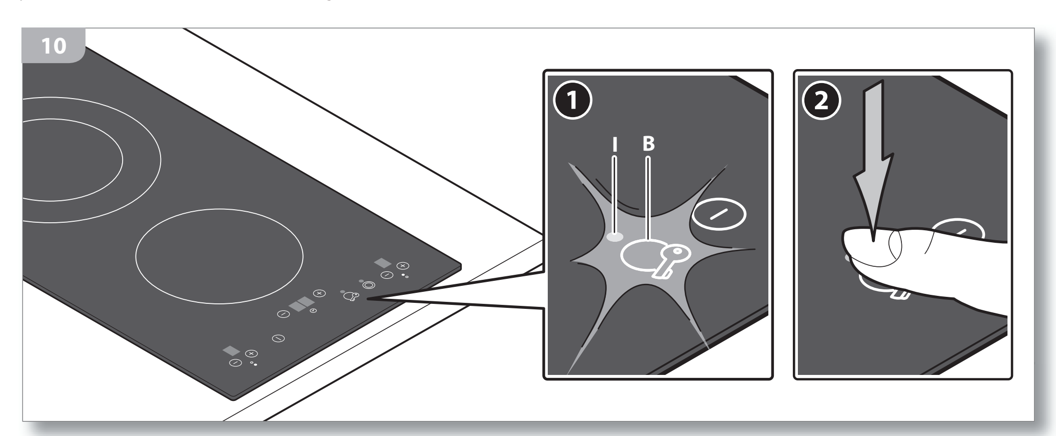
USING THE APPLIANCE

1) ALLUMAGE APPAREIL

Sur les modèles prédisposés, lors du premier allumage l'appareil est placé en position de sécurité: la touche **"B"** et le témoin correspondant **"I"** sont allumés (fig. 10 dét. 1). Pour utiliser l'appareil, il faudra désactiver la fonction de sécurité en appuyant sur la touche **"B"** jusqu'à l'extinction du témoin (fig. 10 dét.).

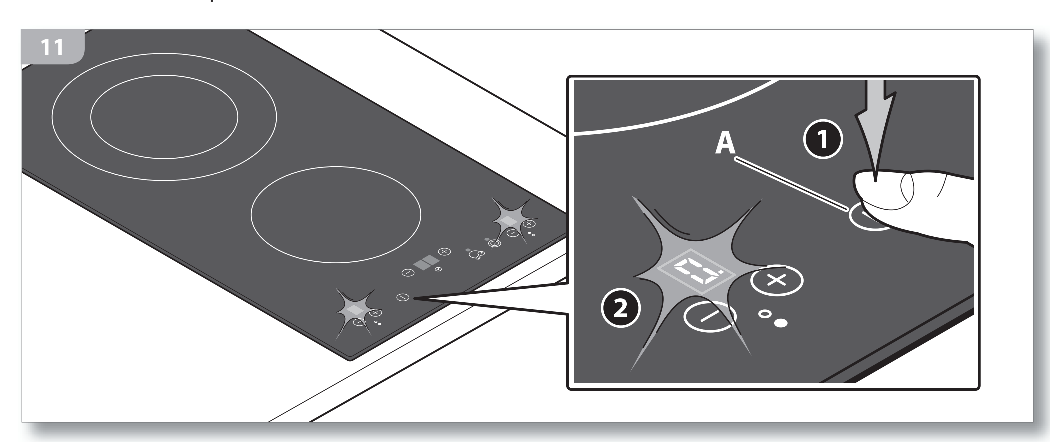
1) APPLIANCE IGNITION

*In the instance of a pre-arranged model, the first time it is turned on, the appliance is in safety mode and the **"B"** key is lit up (figure 10 part 1). In order to use the appliance, deactivate the safety function by pressing the **"B"** key until the indicator light goes out (figure 10 part 2).*



Appuyer sur la touche **"A"** pour allumer la table de cuisson (fig. 11 dét. 1). Tous les écrans relatifs aux zones de cuisson s'allumeront en position de stand-by (fig. 11 dét. 2). L'unité de contrôle restera activée pendant ***10 secondes***. Si aucune zone de cuisson ne sera sélectionnée pendant ce délai, l'appareil s'éteindra automatiquement.

*Press **"A"** key to switch the top on (fig. 11 part. 1). All the displays relative to the cooking zones switch on in the standby position (fig. 11 part. 2).*
*The control unit remains active for **10 seconds**.*
If no cooking zone is selected within this time, the cooking top switches off automatically.

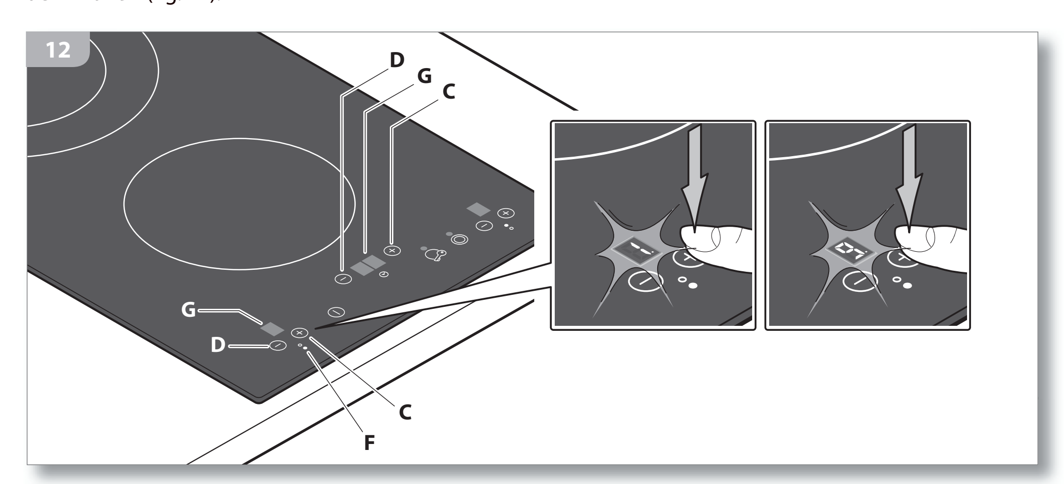


2) SÉLECTION ET UTILISATION DES ZONES DE CUISSON

La sérigraphie **"F"** permet d'identifier les commandes de la zone de cuisson que l'on désire utiliser. Appuyer sur la touche **"C"** pour l'activer en position **"1" (puissance minimum),** ou sur la touche **"D"** pour l'activer en position **"9" (puissance maximum)**. Régler la puissance désirée avec les touches **"C"** et **"D"**; la puissance de chacune des zones de cuisson peut être réglée sur 9 différentes positions et elle s'affichera sur l'écran lumineux correspondant **"G"** avec un numéro de **"1"** à **"9"** (fig. 12).

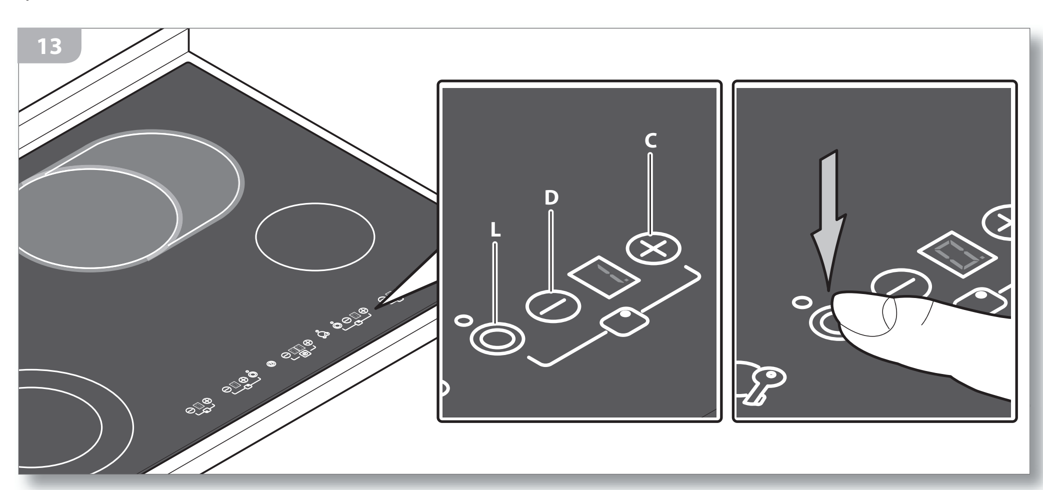
2) COOKING ZONE SELECTION AND USE

*The velvet touch screen **"F"** allows you to identify the cooking zone controls that you wish to use, press the **"C"** key to activate the plate in position **"1"(average power)** or press the **"D"** key to activate the plate in position **"9"(max. power)**. Adjust the temperature using the **"C"** or **"D"** key: the power of the individual cooking area can be regulated into 9 different positions and will be shown on the luminous display **"G"** with a number from **"1"** to **"9"** (fig. 12).*



Extension des plaques (en option)
Sur certains modèles, une ou deux zones de cuisson peuvent être équipées d'un second circuit (fig. 13).
Appuyer sur la touche **"L"** pour activer la zone à double circuit désirée. Utiliser les touches **"C"** et **"D"** pour en régler la puissance. L'allumage du témoin **"M"** indique que la seconde zone est activée.

Plate amplification (optional)
*With some models, one or two cooking zones may be equipped with a second circuit (figure 13). Press the **"L"** key to activate the desired dual-circuit zone. Use the **"C"** and **"D"** keys to regulate the power.*
*Illumination of the **"M"** key indicates that the second zone is active.*



3) CHOIX DES RÉCIPIENTS DE CUISSON

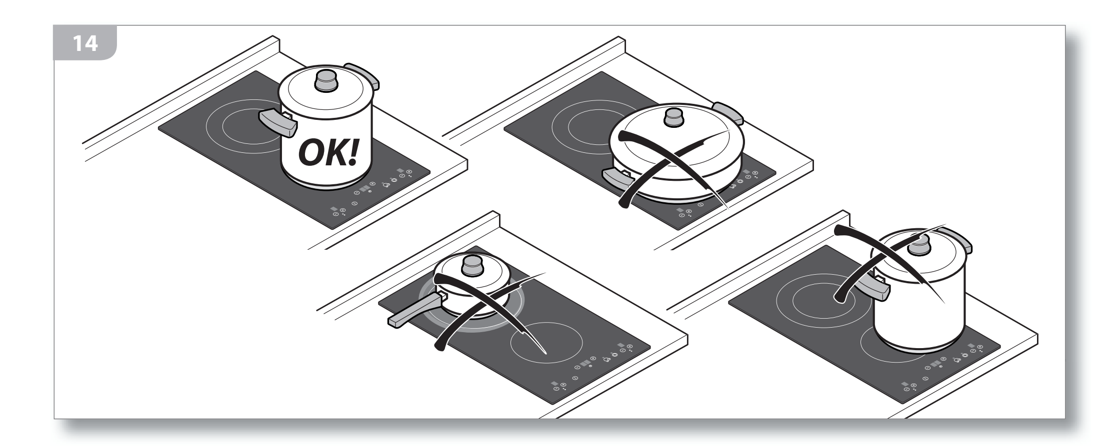
Placer les récipients de cuisson sur la zone de chauffage sélectionnée, en ayant soin de les placer correctement (fig. 14): ils doivent être placés au centre de la zone de cuisson et leur dimension doit être appropriée à la zone de cuisson sélectionnée.

	Zone de cuisson	Diamètre minimum
Plan 60	Petite	90 mm
	Grande	120 mm
Autres	Petite	90 mm
	Grande	120 mm

3) COOKING RECIPIENTS

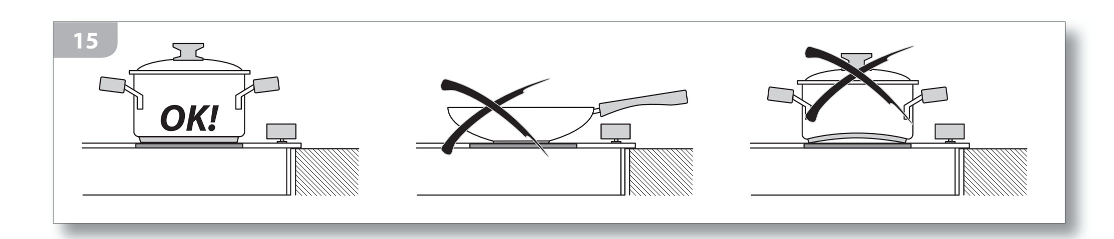
Place the food containers on the chosen cooking zone, ensuring that they are correctly positioned (figure 14): they must be centred on the cooking zone and they must be correctly proportioned in relation to the chosen cooking zone.

	Cooking zone	*Minimum diameter*
60 cm hob	*Small*	*90 mm*
	Large	*120 mm*
Other	*Small*	*90 mm*
	Large	*120 mm*



Afin que la table puisse chauffer de manière homogène, le fond de la casserole doit être parfaitement plat; il doit également être lisse pour ne pas rayer la surface en vitrocéramique (fig. 15).

In order to ensure the even distribution of heat across the surface, the base of the pot/pan must be completely flat; in addition, in order not to scratch the glass-ceramic surface, the base must also be smooth (figure 15).



Éviter de laisser des récipients vides sur une zone de cuisson allumée.

Sélectionner toujours un niveau de puissance approprié à l'aliment à cuire. En cas de doute, régler le niveau de puissance le plus bas, puis s'il y a lieu, modifier la puissance pendant la cuisson: quelques minutes pourraient s'écouler avant d'obtenir la nouvelle valeur programmée, temps nécessaire pour augmenter ou diminuer la température.

Avoid leaving empty food containers on a lit cooking zone.

Always select a power level which is appropriate for the dish you wish to cook; if in doubt, select the lower power level, subsequently, if necessary, you can alter the power during the cooking process: a few minutes may pass before the newly set value, either an increase in heat or a decrease in heat, is reached.

4) EXTINCTION DES ZONES DE CUISSON

Éteindre toujours chaque zone de cuisson à la fin de la cuisson en appuyant simultanément sur les touches **"C"** et **"D"** ou sur la touche **"D"** jusqu'à ce que la puissance résulte "0".

4) SWITCHING THE COOKING AREA OFF

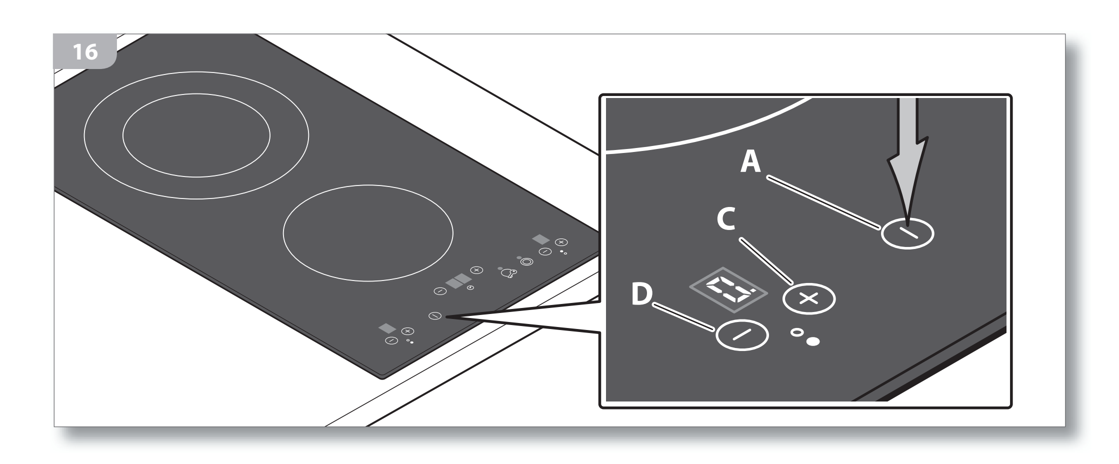
*To switch a cooking area off, press simultaneously the **"C"** and **"D"** key of the relative zone, or press the **"D"** key until reaching position "0".*

5) EXTINCTION DE LA TABLE DE CUISSON

Pour éteindre complètement la table de cuisson, appuyer sur la touche **"A"** (fig. 16).

5) SWITCHING THE COOKING TOP OFF

*To turn off the cooking top entirely hold down the **"A"** key (figure 16).*



FONCTIONS SPÉCIALES

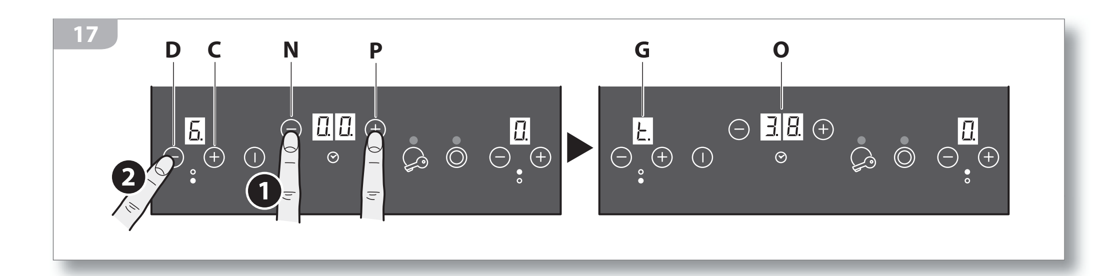
FONCTION TIMER

Cette fonction permet d'établir après combien de temps (de **1** à **99** minutes) la zone de cuisson sélectionnée devra s'éteindre automatiquement.

SPECIAL FUNCTIONS

FUNCTION TIMER

*This function allows establishing the time (from **1** to **99** minutes) for automatic switch-off of the selected cooking area.*



Activer une zone de cuisson et en régler la puissance comme décrit au paragraphe précédent.

Appuyer sur les touches **"N"** ou **"P"** pour régler le temps d'extinction automatique désiré (fig. 17 dét. 1).

Valider en appuyant sur la touche **"C"** ou **"D"** de la zone de cuisson précédemment allumée (fig. 18 dét. 2): l'écran affichera **"G"** le symbole t. et l'afficheur **"O"** visualisera le compte à rebours.

Pour désactiver le timer éteindre, la zone de cuisson correspondante ou appuyer sur les touches **"C"** ou **"D"** de la zone de cuisson, puis appuyer simultanément sur les touches **"N"** et **"P"** du timer.

Switch on at least one cooking zone and adjust the temperature as described in the previous paragraph.

*Press the **"N"** or **"P"** key to set the desired automatic switch off time (fig. 17 part. 1).*

*Confirm by pressing the **"C"** or **"D"** key of the previously lit cooking zone (fig. 17 part. 2):*

*the symbol t. will appear on the **"G"** display and the countdown timer will appear.*

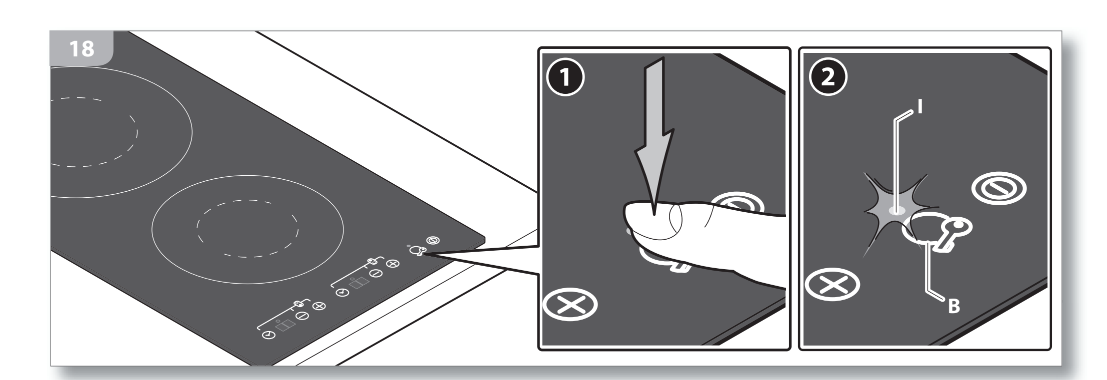
*To deactivate the timer, turn off the relative cooking zone or press the **"C"** or **"D"** key of the cooking zone and then press timer keys **"N"** and **"P"** simultaneously.*

FONCTION VERROUILLAGE DES COMMANDES L.

Il est possible de verrouiller le bandeau de commande pour éviter toute modification accidentelle des réglages (enfants, opérations de nettoyage, etc). Appuyer sur la touche **"B"** (fig. 18 dét. 1) pour verrouiller les commandes, puis le voyant correspondant **"I"** s'allumera (fig. 18 dét. 2). Pour déverrouiller les commandes et effectuer de nouveaux réglages (ex: arrêter la cuisson), il faudra appuyer sur la touche **"B"**. Lorsque le verrouillage est activé, il est toutefois possible d'éteindre la table de cuisson. Dans ce cas, le verrouillage des commandes reste actif au rallumage de la table de cuisson.

CONTROL PANEL LOCK L.

*It is possible to block the controls to prevent the risk of unintentional modification of the settings (children, cleaning etc,). By pressing the **"B"** key (fig. 18 part. 1), the controls are blocked and the relative warning light **"I"** switches on (fig. 18 part. 2). To release the controls and change the settings (e.g interrupt cooking), the **"B"** key must be pressed the cooking top can however be switched off even when the controls block is activated in this case the controls block remains active when the top is switched on again.*



FONCTION EXTINCTION DE SÉCURITÉ

L'appareil est équipé d'un système de sécurité qui éteint automatiquement le gril une fois écoulé le temps limite d'allumage à une puissance donnée.

Vitrocéramique

Puissance	Temps limite d'allumage (heures)
1	10
2 - 3	5
4	4
5	3
6 - 7 - 8	2
9	1

SAFETY SWITCH

The appliance has a safety switch that automatically switches off the cooking zones when they have been operating for a certain amount of time at a given power level.

Glass Ceramic

Power level	*Operating time limit (hours)*
1	10
2 - 3	5
4	4
5	3
6 - 7 - 8	2
9	1

TÉMOINS LUMINEUX

CHALEUR RÉSIDUELLE H

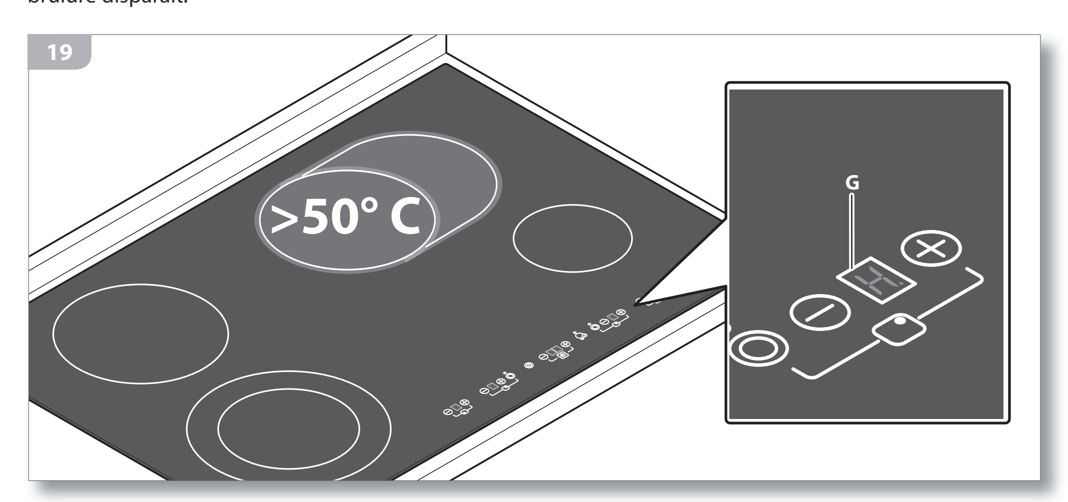
Lorsque la température d'une zone de cuisson demeure encore élevée après l'extinction (supérieure à 50 °C), l'afficheur correspondant montre le symbole H (chaleur résiduelle) (fig. 19).
L'indication s'efface uniquement lorsque le risque de brûlure disparaît.

LIGHT SIGNALS

RESIDUAL HEAT H

If the temperature of the cooking area is still hIgh (over 50°) after it has been switched off, the relative display will indicate the H *symbol (residual heat) (fig. 19. The symbol will only switch off when the burn risk in no longer present.*

19



ENTRETIEN

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Éteindre toujours l'interrupteur électrique principal, débrancher la prise de courant avant toute opération de nettoyage ou en cas d'inutilisation prolongée.

Contrôler périodiquement que le câble électrique soit intègre et qu'il ne résulte pas écrasé: en cas d'anomalie, ne pas utiliser l'appareil et ne pas tenter de remplacer le câble, mais contacter rapidement un centre d'assistance pour le faire remplacer.

Nettoyer après chaque utilisation dès que les éléments de l'appareil sont refroidis : ceci facilitera l'opération et évitera que d'éventuels résidus d'aliment ne puissent s'enflammer.

Nettoyer TOUTES les parties de l'appareil uniquement selon les modalités et les produits indiqués dans ce manuel (éviter notamment l'emploi d'éponges abrasives, racloirs, détergents acides ou agressifs, appareils à vapeur ou à pression, jets d'eau directs).
Tout nettoyage effectué de manière non conforme par rapport aux modalités indiquées pourrait mettre à risque la sécurité des personnes, des biens et des animaux, et causer des dommages à l'appareil qui ne seront pas couverts par la garantie.



Danger de brûlure !
Certaines parties de l'appareil restent encore très chaudes pendant quelques minutes après l'extinction ! Attendre leur refroidissement avant de nettoyer l'appareil.

ENTRETIEN ORDINAIRE

Le seul entretien recommandé est celui de nettoyer l'appareil.

MAINTENANCE

SAFETY WARNINGS

Always disconnect the appliance from the power supply and and remove the connection plug from the socket before carrying out any cleaning operations or when the appliance will not be used for an extended period.

Regularly check that the electrical cable is in tact and not crushed: if a fault is noted, do not use the appliance and do not attempt to replace the cable, instead immediately inform the Service Centre and ask for a replacement.

After each use, once the appliance components have cooled down, clean the appliance: this facilitates the cleaning operation and prevents the burning of food residue.

Clean ALL parts of the appliance using only the procedures and products indicated in this manual (in particular, do not use abrasive sponges, scrapers, acidic or aggressive detergents, steam or pressure cleaning devices, direct water jets).
Any cleaning performed in a manner different from that specified may endanger the safety of people, animals and property as well as cause damage to the appliance which is not covered by the Guarantee.



Burn hazard!
For a few minutes after use, some parts of the appliance maintain extremely high temperatures! Before cleaning the appliance, wait until it has completely cooled down.

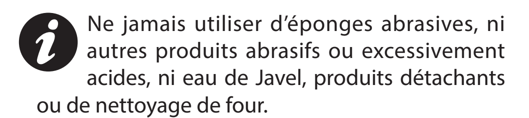
MAINTENANCE SCHEDULE

No regular maintenance is required for the hotplates except cleaning.

- **Surfaces en vitrocéramique:**

Connaître ce matériau
Les surfaces en vitrocéramique sont extrêmement résistantes à la chaleur (jusqu'à 800 °C environ), aux chocs thermiques (c'est-à-dire qu'elles ne se briseront pas si de l'eau froide est versée sur la plaque chaude) et présentent une bonne résistance aux rayures dérivant de l'usage quotidien. Elles offrent également une excellente résistance aux substances acides (ex: vinaigre, jus de citron, etc...), tandis que si des substances à haute teneur en sucre devaient fondre sur le verre, elles pourraient le ternir, sans toutefois en compromettre les prestations.

Comment nettoyer
Nettoyer la plaque après chaque utilisation, ce qui permettra d'éviter le dépôt d'impuretés et rendra plus simple et plus rapide le nettoyage.
Attendre que l'appareil soit froid, et en cas de gros résidus sur la table de cuisson, les éliminer avec un racloir spécifique pour plaque en vitrocéramique: s'il s'agit de fragments d'aluminium, de matériel plastique fondu ou d'aliments contenant du sucre, nettoyer la table de cuisson le plus rapidement possible pour éviter que ces substances ne puissent ternir la surface en verre de manière irréparable.
Après avoir éliminé les résidus les plus gros, nettoyer la table de cuisson avec un chiffon doux (ou avec du papier cuisine) après l'avoir légèrement imbibé soit de produit spécifique pour vitrocéramique soit de détergent à vaisselle, ceci en suivant les modalités d'emploi indiquées sur l'étiquette.


Ne jamais utiliser d'éponges abrasives, ni autres produits abrasifs ou excessivement acides, ni eau de Javel, produits détachants ou de nettoyage de four.

PÉRIODES D'INUTILISATION

En cas d'inutilisation prolongée de l'appareil (période supérieure à 2-3 semaines) :
- nettoyer soigneusement l'appareil en suivant les indications décrites au chapitre spécifique ;
- débrancher la prise du réseau d'alimentation électrique.

- ***Glass-ceramic surfaces:***

Useful information on the material
Glass-ceramic surfaces are extremely heat-resistant (they can withstand heats of up to approx 800°C), they are resistant to thermal shocks (they do not break when cold water is poured on the hot surface) and they provide good scratch-resistance, the results of daily wear and tear.
Additionally, they have excellent resistance to acidic substances (e.g. vinegar, lemon juice, etc...) however, substances, rich in sugar, upon melting, may clouden the glass; this however does not affect the operation of the appliance.

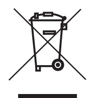
Cleaning instructions
Clean the surface after each use, so that dirt does not accumulate, making cleaning easier and more rapid.
Wait until the appliance is cool, subsequently, remove the larger residue from the surface with the help of a scraper specifically designed for glass-ceramic surfaces: if residues consist of aluminium fragments, accidentally melted plastic material or sugary substances, clean the surface as soon as possible as the above mentioned may irreparably clouden the glass surface.
After having removed the larger residue, clean the surface using a soft cloth (or a piece of kitchen roll) lightly dampened in products specifically designed for glass-ceramic surfaces or with basic washing-up detergent,following the manufacturer's instructions on the use of the cleaning products.


Never use sponges or abrasive products, extremely acidic products, bleach, oven cleaning products or stain removers.

PERIODS OF INACTIVITY

If the appliance will not be used for a long period of time (more than 2-3 weeks):
- *thoroughly clean the appliance following the instructions in the respective chapter;*
- *disconnect the electric power supply plug.*

ÉLIMINATION



Le produit usagé NE PEUT être assimilé à un déchet ménager, mais doit être éliminé séparément et remis aux centres chargés du tri sélectif des déchets électriques et électroniques ; toute élimination non conforme du produit comporte l'application des sanctions prévues par les normes de loi en vigueur.



Pour plus d'informations, contacter le service local d'élimination des déchets.

Rendre l'appareil inutilisable avant de l'éliminer, ceci en retirant le câble d'alimentation.

SERVICE APRÈS-VENTE

La société Barazza srl vous assure sa meilleure collaboration en cas d'éventuels problèmes techniques ou autres.

Procédure en cas de mauvais fonctionnement
Avant de contacter le centre d'assistance, effectuer les opérations suivantes:

- contrôler l'absence de coupure de courant ;
- relever les données de l'appareil sur la plaque de matricule (position plaque de matricule - voir page 17) ;
- repérer la date d'achat de l'appareil.

Attention! Dans l'attente de résoudre le problème, il est opportun ne pas utiliser l'appareil et de le débrancher du réseau électrique. Ne pas tenter de réparer ou de modifier les pièces de l'appareil : outre à faire déchoir la garantie, ceci pourrait être potentiellement dangereux.



Demander et exiger l'utilisation de pièces de rechange originales: l'utilisation de pièces différentes de celles fournies par le fabricant fait déchoir la garantie et peut causer des dommages aux personnes et/ou à l'appareil.

END-OF-LIFE DISPOSAL



At the end of its service life, the product must NOT be disposed of together with other waste but must be disposed of separately in the appropriate separate waste collection centres for electronic and electrotechnical waste; illegal or incorrect disposal of the product entails the application of sanctions provided for in current legislation.



For more information, contact your local waste disposal service.

Before disposing of the appliance, render it unusable by removing the power cord.

AFTER-SALES SERVICE

Barazza srl ensures you the utmost collaboration in the event of technical problems or for any other needs you may have.

Procedure to follow if your appliance is malfunctioning
Before contacting your nearest Service Centre, do the following:

- *check that the appliance is supplied with power;*
- *obtain the appliance data from the data plate (for data plate position - see page 17);*
- *find the appliance purchase data.*

Attention! While waiting for resolution of the problem, you should stop using the appliance and disconnect it from the power supply. Do not attempt to repair or modify the appliance in any of its parts: in addition to voiding the Guarantee, this may be dangerous.



Request or demand that only original spare parts be used: the use of components other than those supplied by the manufacturer voids the Guarantee and may cause personal injuries or damage the appliance.

Notes

Notes

*Progetto grafico **Artlinea** cod.PVET5 rev. 04 - 04.2015*



Barazza srl

31025 Sarano di S.Lucia di Piave (TV) ITALIA

Via Risorgimento, 14

Tel. +39 0438 62888

Fax +39 0438 64901

info@barazzasrl.it

www.barazzasrl.it